

# FARO

ミシュランガイドで6年連続 星獲得のイタリアン  
「ファロ資生堂」で恒例の『白トリュフコース』をご用意



資生堂パーラーが運営するイタリアンレストラン「ファロ資生堂」(東京・銀座)は、2014年11月8日(土)から23日(日)までの期間、秋本番を迎えたこの季節にご好評をいただいている『白トリュフのコース』をご用意いたします。シェフ中尾が厳選したアルバ産の白トリュフづくしのコースです。この時期にしか味わうことのできないコースとともにスペシャルなひとときをお過ごしください。

## 【『白トリュフコース』 ¥18,500 (税込)】

- Antipasti 卵のグラタン ほうれん草のクリームソース 白トリュフ添え  
帆立貝とゆり根のマリネ 白トリュフ香るコンソメジュレ
- Primo ジャガイモ入りのタヤリン 白トリュフをふんだんに降りかけて  
白トリュフで覆われたリゾット
- Carne メインディッシュはお好みのものをどうぞ
- Dolce ドルチェワゴンからお好きなだけ
- Caffe コーヒー



### シェフ 中尾 崇宏(なかお たかひろ)

1977年 栃木県生まれ。調理師専門学校卒業後、各店で研鑽を積む。  
1999年 イタリアに渡り、「ロカンダ・ベッキア・パヴィア」「カフェ・グロッピー」「トレジエリ・イン・コロナータ」などの名店を中心に修行。  
2005年 資生堂パーラー入社。レストラン「ファロ資生堂」配属。  
2007年 同店シェフに就任

※シェフソムリエ本多による『白トリュフコース』に合わせたグラスワイン

コース(食前酒を除く5種 ¥13,000)もご用意しております。

※ご予約制とさせていただきます。

※サービス料のみ別途 10%頂戴いたします。

## 《ファロ資生堂》

イタリア語で「灯台」という意味をもつ、資生堂パーラー運営のイタリアンレストラン。「ミシュランガイド東京」において“一つ星”を6年連続で獲得。伝統的なイタリア料理に四季折々の食材を取り入れたスタイルが特長です。

■住所: 東京都中央区銀座 8-8-3 東京銀座資生堂ビル 10 階 ■TEL: 03-3572-3911

■営業時間: ランチ 11:30~15:30(L.O.14:30) / ディナー 17:30~23:00(L.O.21:30)

■定休日: 日曜(月曜祝日の場合は営業)・祝日不定休 ■URL: <http://faro.shiseido.co.jp/restaurant/>

この件に関するお問い合わせは、資生堂パーラー 広報担当 小番(こつがい)までお願いいたします。

TEL: 03-3289-2099 / Mail: [chie.kotsugai2@to.shiseido.co.jp](mailto:chie.kotsugai2@to.shiseido.co.jp)